FoodNavigation
http://www.foodnavigation.com
2019年09月06日
NO.FNJ2019－試読版
Provided By Food Navigation Japan

エムアイフードスタイル「ケアリングフード」シリーズ発売

～米飯やパスタなど５商品～

三越伊勢丹ホールディングスのグループ会社であり、首都圏を中心に17店舗のスーパーマーケットを展開する㈱エムアイフードスタイルは、健康的で美味しい食事を実現する「CARING FOOD（ケアリングフード）」シリーズ５商品を、９月12日（木）より開催する「秋のクイーンズ祭」以降順次発売する。

昨今、健康志向が高まる中、糖質制限やグルテンフリーなど様々な食事のニーズに応える商品の需要が高まっている。同社では今までにも調理工程において「ノンフライ」や「雑穀米」の使用など、健康志向のニーズに応える取り組みに注力してきた。

「ケアリングフード」とは、東京・元麻布のレストラン「EPICURE（エピキュール）」のオーナーシェフである藤春幸治シェフが考案した新しい食の考え方やスタイル。一般的な食習慣の方はもちろん、食事制限をしている方、グルテンフリーやアレルギー、ベジタリアン、アスリートなどの個食理念を持っている方たちが同じ食卓で食べたいものを美味しく食べて欲しいという思いから生まれた。

クイーンズ伊勢丹では、家庭での実践には手間がかかるケアリングフードを手軽に取り入れて欲しいという思いから、ケアリングフードの第一人者である藤春幸治シェフ監修のもと、「CARING FOOD（ケアリングフード）」シリーズを発売する。

一般的な米粉麺と比べて糖質を約50％カットしたグルテンフリーの麺を使用したパスタ、国産黒米におからを混ぜたおからご飯を使用した弁当、動物性原料不使用のパスタや弁当など、手軽にケアリングフードを味わえる５商品（米飯２商品、パスタ２商品、焼きそば１商品）を発売する。

製造は５商品全てインストア調理で出来立てを提供する。なお、弁当に使用する具材「黒米おからご飯」のみ同社立飛工場で製造し店舗でアソートして提供する。

売場は同社店舗惣菜売場内に「ケアリングフードコーナー」を新設する。

さらに、家庭で簡単にケアリングフードを取り入れることができるよう、弁当に使用する麺や１日分の食物繊維が取れるラーメン、シュガー・乳フリーのアイスクリーム等の単品商品についても、９月末より順次取り扱いを開始する予定。

株式会社エムアイフードスタイル
商品部 米飯担当バイヤー
西　牧　慧　士氏

同社商品部 米飯担当バイヤー 西牧慧士氏は、ケアリングフード商品の開発について次のようにコメントした。

今までの健康をコンセプトとした商品は味気がなく、物足りないという印象を抱く方も少なくないと思います。美味しく健康的な食事を味わって頂きたいという思いから、ケアリングフードの開発に挑戦しました。ケアリングフードの第一人者である藤春シェフ監修のもと、まずは５種類の弁当とパスタ等を発売します。今後はさらに商品に磨きをかけ、動物性原料不使用＋グルテンフリーの弁当や、７大アレルゲンフリーの商品などの順次発売を目指していきます。

㈱フードナビゲーションジャパンの許可なく当該掲載記事及び写真等の複製・転載・変更・譲渡・販売・出版・当媒体を利用しての営業活動等、著作権法および当利用規約に反する行為を禁ずる。 Copyright（C）2011 Food Navigation Japan Co., Ltd. All Rights Reserved.

【CARING FOOD】

商 品 名：つくば鶏バジルグリルと豆腐ハンバーグ弁当
本体価格：750 円
発 売 日：2019 年 9 月 12 日（木）
商品特徴：国産黒米と国産おからを独自に配合し炊き上げた「おからご飯」を使用。メインには「国産つくば鶏」を使用したバジルグリル、副菜には豆腐ハンバーグやグルテンフリーの麺を使用したパスタを盛り付けた。

商 品 名：大豆ミートハンバーグと豆乳シチューコロッケ弁当
本体価格：880 円
発 売 日：2019 年 9 月 12 日 (木)
商品特徴：国産大豆を 100％使用した大豆ミートハンバーグや、豆乳ホワイトソースのシチューコロッケなど、動物性原料を使用していない洋風の弁当。

商 品 名：3 種きのこの豆乳クリームパスタ
本体価格：698 円
発 売 日：2019 年 9 月 12 日（木）
商品特徴：動物性原料不使用、グルテンフリーの麺・ソースを使用したクリームパスタ。ひらたけやマッシュルーム、舞茸の 3 種類のきのこと豆乳クリームを使用し、香味野菜や野菜のだしを効かせた。

商 品 名：グリル野菜と大豆ミートのボロネーゼ
本体価格：698 円
発 売 日：2019 年 9 月 12 日（木）
商品特徴：動物性原料不使用、グルテンフリーの麺・ソースを使用したボロネーゼ。ソースには大豆ミートを使用し、完熟トマトをベースに人参やごぼうをじっくり煮込んだ。

商 品 名：半日分の野菜が摂れるあんかけ焼きそば
本体価格：698 円
発 売 日：2019 年 9 月 12 日（木）
商品特徴：半日分野菜（175g）を 1 パックで摂取できる焼きそば。8 種類の野菜とえび、いか、うずらの玉子を盛り付けた。

㈱フードナビゲーションジャパンの許可なく当該掲載記事及び写真等の複製・転載・変更・譲渡・販売・出版・当媒体を利用しての営業活動等、著作権法および当利用規約に反する行為を禁ずる。 Copyright（C）2011 Food Navigation Japan Co., Ltd. All Rights Reserved.

デリカテッセン・トレードショー 主催者企画

Bento and Prepared Meal AWARDS 2020

Bento and Prepared Meal Awards
お弁当・お惣菜大賞2020

エントリーのご案内

2019年応募総数
53,285件

受賞のメリット 1

最優秀賞　優秀賞・特別賞　最終審査を経て入選

受賞シールを貼って売上アップ!

受賞後の商品販売について、各賞受賞商品と入選商品はシールを貼る事ができます。

※シールのデザインは変更する場合があります。

受賞のメリット 2

TV・新聞・雑誌等に取り上げられ

商品や売場の認知度アップ!

TV　NEWS

受賞のメリット 3

表彰式・受賞商品展示があり

担当者のモチベーションアップ!

表彰式・受賞商品展示

デリカテッセン・トレードショー2020
2020年2月12日(水)～2月14日(金)幕張メッセにて開催

審査概要

「スーパーマーケット」「CVS・専門店 他」に業態を分け、各部門ごとに評価基準を設け審査いたします。

エントリー部門(自薦・他薦可)

- のり弁当(定番商品)部門
- 弁当部門
- 惣菜部門
- サラダ部門
- 麺部門
- 丼部門
- おにぎり部門
- 寿司部門
- パン部門
- スイーツ部門
- 祭事・催事部門

お弁当・お惣菜大賞2020の定番商品部門は「のり弁当」にフォーカスを当て、優れた商品を選出します。

※2018年10月1日～2019年9月20日までの間に販売された実績があることが条件です。　※祭事・催事部門については、祭事・催事向けに販売された商品を対象とします。(例:クリスマス、七夕、運動会等)　※商品の内容により、事務局の判断でエントリー部門を変更させていただく場合がございます。　※類似商品のエントリーは5点までとします。

審査項目

- 審査項目 1 おいしさ〈最終審査のみ〉
- 審査項目 2 テーマ または コンセプト
- 審査項目 3 原材料のこだわり
- 審査項目 4 調理法や味付け、作業効率のこだわり
- 審査項目 5 見た目(盛り付け方、彩り、容器・包装等)のこだわり
- 審査項目 6 オリジナリティー
- 審査項目 7 値ごろ感

エントリー

エントリー無料!　応募締切▶2019年9月20日(金)

対象商品	2018年10月1日(月)～2019年9月20日(金)までに販売された商品
受付期間	2019年6月3日(月)10:00～2019年9月20日(金)18:00まで
応募方法	WEBサイトのみでの受付です。詳しくはWEBサイトをご覧ください。

http://www.obentou-osouzai.jp/